



FICHA TÉCNICA  
PAN DE COCA DE VIDRE

Código: FT-087  
Revisión: 02  
Fecha: 28/05/21  
Página 1 de 4

Versión	Motivo del cambio	Fecha	Firma
0	Redacción ficha técnica	28/01/2020	Dpt. Calidad
1	Actualización Embalaje	09/09/2020	Dpt. Calidad
2	Se revisa FT	28/05/2021	Dpt. Calidad

Elaborado por (firma y fecha):

Revisado por (firma y fecha):

Aprobado por (firma y fecha):

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Producto de panadería. Pan precocido congelado.

**COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:**

Harina de **trigo**, agua, levadura, sal, aceite de oliva, enzimas.

**INFORMACIÓN GENERAL**

Denominación de venta	Pan de Coca de Vidre
País de origen	España
Calibre	No procede

**PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE (Aprox.)**

Peso congelado/cocido	270-250±10
Unidades/caja	20
Cajas/palet	28
Base	4
Altura	7
Dimensiones caja	60x26x31
Peso caja (kg)	6
Tipo de palet	EUROPEO
Dimensiones palet (altura (cm))	190
Peso palet (kg)	190,5
Total piezas palet	560

**VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES**

**Vida útil:** 9 meses

Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar

**Condiciones de uso:**

Descongelar en un entorno cerrado y sin corrientes de aire.

Descongelar durante 35 minutos a temperatura ambiente.

Cocción en horno (datos orientativos según preferencia de cada profesional o del tipo de horno): 10-12 min a 190°C o 12-14 min a 180°C (días de lluvia)

**Consumidores sensibles:**

Es un producto apto para todo el público en general a excepción celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, así como de los alérgenos identificados como trazas. Para consumidores con hipertensión, no se aconseja el consumo de pan con sal.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**

Vehículo de uso exclusivo. Transporte a temperatura de congelación (La temperatura en el interior del producto mantenidas en congelación oscila entre -8°C y -12°C).

### INFORMACION NUTRICIONAL

Parámetro	Por 100g
Valor energético	1111 KJ 262 Kcal
Grasas	1,8 g
Saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	52 g
Azúcares	2,9 g
Fibra alimentaria	2 g
Proteínas	8,3 g
Sal	0,74 g

### PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

Parámetro en cocido (aprox.)	
pH	5-6,5

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Límite
Rec. en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	10 <sup>6</sup> ufc/g
Rec. en placa de Enterobacterias a 37°C	10 <sup>3</sup> ufc/g
Rec. en placa de Estafilococos coagulasa + a 37°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Inv. de <i>Salmonella spp</i> (móvil)	Aus./25g
Rec. en placa de <i>Escherichia coli</i> B glucoronidasa + a 44°C	10 <sup>2</sup> ufc/g
Rec. en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup> ufc/g

### CONTAMINANTES

	Límite
Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	≤ 4 ppb
DON	≤ 500 ppb
ZEA	≤ 50 ppb
Ocratoxina A	≤ 3 ppb
Acrilamida	≤ 300 ppb

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Ausencia	TRAZAS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	●		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		●	
Moluscos y productos a base de moluscos		●	
Huevos y productos a base de huevo		●	
Pescado y productos a base de pescado		●	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		●	
Soja y productos a base de soja		●	
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)			●
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.		●	
Apio y productos derivados		●	
Mostaza y productos derivados		●	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		●	
Altramuces y productos a base de altramuces.			●

#### OGM

Este producto NO contiene materias primas genéticamente modificadas según el Reglamento (CE) 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 y de acuerdo con la información que disponemos actualmente. Por lo tanto, no entra dentro del ámbito de aplicación de las normas descritas en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento y el Consejo Europeo de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

#### IRRADIADOS

Este producto no contiene ingredientes irradiados, ni ha sido irradiado durante ni tras el proceso de fabricación.

#### NORMATIVA APLICABLE

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y sus modificaciones

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE y sus modificaciones.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus modificaciones.

Real Decreto nº 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

*La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. Sujeto a modificaciones.*